

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО



ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ  
АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

# АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА ТА САДІВНИЦТВА



Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції  
8 листопада 2023 р.

Запоріжжя – 2023

**Всеукраїнська науково-практична конференція, 8 листопада 2023 р.**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ  
ДМИТРА МОТОРНОГО**

**КАФЕДРА РОСЛИННИЦТВА ТА САДІВНИЦТВА  
ІМЕНІ ПРОФЕСОРА В. В. КАЛИТКИ**

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ВИРОБНИЦТВА  
ПРОДУКЦІЇ РОСЛИННИЦТВА ТА  
САДІВНИЦТВА**

*Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції  
8 листопада 2023 р.*

**Запоріжжя  
2023**

УДК [633+634+635](08)  
Т 13

*Рекомендовано Вченою Радою Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, Протокол № 4 від 28.11.2023 р.*

Актуальні питання виробництва продукції рослинництва та садівництва: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції (Запоріжжя, 8 листопада 2023 р.) / ТДАТУ; ред. кол. С. В. Кюрчев, А.І. Панченко [та ін.]. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. 108 с.

У збірці представлені матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції за результатами досліджень та актуальних питань щодо виробництва продукції рослинництва та садівництва в Україні.

Матеріали будуть цікаві викладачам закладів вищої освіти, науковим співробітникам, аспірантам, докторантам, здобувачам вищої освіти, фахівцям і керівникам сільськогосподарських підприємств та науково-дослідних установ, всім, кого цікавить проблематика запровадження інноваційних технологій вирощування, первинної переробки та зберігання сільськогосподарських культур, фізіолого-біохімічні основи підвищення врожайності та якості продукції рослинництва та садівництва, питання механізації та автоматизації агротехнологій в галузі.

Відповідальність за зміст наданих матеріалів, точність наведених даних та відповідність принципам академічної доброчесності несуть автори. Матеріали видані в авторській редакції.

**Редакційна колегія:** **Кюрчев С. В.** - д.т.н., професор, ректор Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного; **Панченко А. І.** - д.т.н., професор, проректор з наукової роботи ТДАТУ; **Іванова І. Є.** - к.с.-г.н., доцент, декан факультету агротехнологій та екології ТДАТУ; **Кувачов В. П.** - д.т.н., професор, декан механіко-технологічного факультету ТДАТУ; **Колокольчикова І. В.** - д.т.н., професор, декан факультету економіки та бізнесу ТДАТУ; **Галько С. В.** - к.т.н., доцент, декан факультету енергетики та комп'ютерних технологій ТДАТУ; **Колесніков М. О.** - к.с.-г.н., доцент, завідувач кафедри рослинництва та садівництва імені професора В. В. Калитки ТДАТУ.

***Адреса для листування:***

69000, Україна, Запорізька обл., м. Запоріжжя, пр. Соборний, 226

e-mail: [rosl@tsatu.edu.ua](mailto:rosl@tsatu.edu.ua)

Сайт конференції: <https://peers.international/uk/cichpp>

*Конференція організована в рамках міжнародного проєкту **ОРТІМА** – “Відкриті практики, прозорість та доброчесність для сучасної вищої школи” за підтримки Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти України.*

©Автори тез, включені до збірника, 2023

©Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2023

## ДЕГУСТАЦІЙНА ОЦІНКА ПЛОДІВ ЧЕРЕШНІ ЩО ВИРОЩЕНІ УМОВАХ ПІВДНЯ УКРАЇНИ

Іванова І. Є., к. с.-г. н., доцент; Машківський В. В., аспірант

*Таврійський державний агротехнологічний університет  
імені Дмитра Моторного, м. Запоріжжя  
e-mail: [irynaivanova2017@gmail.com](mailto:irynaivanova2017@gmail.com)*

Черешня є важливою і цінною плодовою культурою помірного клімату, яка дуже цінується споживачами на ринку. Наразі спостерігається збільшення обсягів світового виробництва плодів черешні [1]. Ринковий сезон свіжих плодів черешні нетривалий. Плоди швидко псуються і мають короткий термін зберігання [2]. Споживачі очікують від виробників більш довготривалого постачання якісних плодів черешні. Крім того, прослідковується тенденція споживання сортів черешні з різними смаковими і органолептичними властивостями [3]. У зв'язку з цим постає нагальна потреба у вирощуванні різних сортів черешні раннього і пізнього строків досягання з високими параметрами якості їх плодів.

В Україні галузь садівництва має значні перспективи розвитку. Тому попит внутрішнього і зовнішнього продовольчого ринку на плоди черешні сортів української селекції з високими якісними показниками зростає. Дослідженнями вчених встановлена залежність якості плодової сировини від погодно-кліматичних умов року вирощування і сортових особливостей [4]. Встановлення найбільш конкурентноспроможних сортів черешні для споживачів здійснюється шляхом їх опитування з оцінкою найбільш важливих візуальних і сенсорних показників якості. У результаті анкетування визначено ставлення респондентів до розміру і твердості плодів, наявності плодоніжки залежало від місця їх проживання. Споживачі виділили такі найбільш привабливі для них показники плодів черешні: розмір і форма плоду, наявність пошкоджень на плоді, довжина плодоніжки. У ході проведення експертної оцінки споживачами були виділені плоди черешні без зовнішніх дефектів, не пошкоджені шкідниками і не уражені хворобами [5].

Зростання попиту споживачів у фруктах з відмінними параметрами якості є передумовою проведення сенсорного оцінювання плодів сортів черешні раннього, середнього і пізнього строків досягання. Дослідження показників якості плодів сортів черешні є важливими, оскільки вирощені в умовах Півдня України можуть дещо відрізнитися від тих самих сортів в інших країнах. Тому, мета дослідження полягала в обґрунтуванні сенсорних параметрів плодів черешні для комплексної оцінки їх якості з подальшим виділенням кращих сортів різних строків досягання і забезпечення стійкого виробництва фруктів в умовах європейського ринку.

Дослідження проводили у лабораторіях Науково-дослідного інституту агротехнології та екології Таврійського державного агротехнологічного

університету імені Дмитра Моторного. Для досягнення мети були заплановані таке завдання: оцінити доцільність ефективного розрізнення плодів сортів черешні різних строків досягання за сенсорними показниками; розуміти взаємозв'язки сенсорних параметрів і ознак якості плодів черешні, щоб задовільнити уподобання усіх зацікавлених сторін та сприяти продовольчій безпеці.

Для визначення дегустаційної оцінки плодів черешні обрано сорти – Світ Ерліз, Мерчант, Бігаро Бурлат, Рубінова рання, Валерій Чкалов, Казка, Забута. Дегустаційне оцінювання якості плодів черешні проводили за 9-ти бальною шкалою.

Результати дегустаційної оцінки плодів за розміром, зовнішнім виглядом, смаковими якостями і загальним сприйняттям кожного сорту черешні раннього строку досягання експертами наведено у таблиці 1.

Таблиця 1 - Дегустаційна оцінка свіжих плодів черешні

Сорт	Дегустаційні показники, бал					
	розмір	зовнішній вигляд	консистенція	смакові якості	загальне сприйняття	середнє значення
Merchant	5,8	8,0	7,9	9,0	7,9	7,7
Sweet Erlise	7,5	8,9	8,1	8,2	8,2	8,2
Бігаро Бурлат	7,4	7,8	7,8	7,9	7,9	7,8
Валерій Чкалов	8,9	8,8	8,8	8,8	8,8	8,9
Забута	7,7	7,9	7,8	8,2	7,8	7,9
Казка	9,0	9,0	8,9	9,0	9,0	9,0
Рубінова рання	7,6	7,4	7,6	8,1	7,7	7,7

Максимальний бал за розміром отримали плоди черешні сортів Казка (9,0 бали) і Валерій Чкалов (8,9 бали). Плоди черешні сортів раннього строку досягання Бігаро Бурлат і Sweet Erlise характеризувалися мінімальним розміром тому отримали дегустаційні бали 7,4 і 7,5 бали. Зовнішній вигляд плодів черешні оцінювали в балах комплексно за такими сенсорними показниками, як розмір, форма і забарвлення. За зовнішнім виглядом плодів були виділені сорти Казка (9,0 бали) і Sweet Erlise (8,9 бали). Плоди сорту Казка були дуже великі, витягнуто-округлої форми, мали інтенсивне темно-червоне майже чорне забарвлення. У сорту Sweet Erlise плоди були великі за розміром, широкої серцеподібної форми, темно-червоного кольору з глянцеvim блиском. Мінімальний бал за зовнішнім виглядом отримали плоди сорту Рубінова рання (7,4 бали), які відрізнялися строкатістю кольору і розміру. Оцінка консистенції плодів передбачала сенсорну характеристику ступеня твердості і соковитості м'якоті, характер шкірочки. За консистенцією найвищі бали отримали сорти Валерій Чкалов (8,8 бали) і Казка

(8,9 бали). Плоди сорту Валерій Чкалов характеризувалися напівхрящоватою, темно-червоною з білими прожилками соковитою м'якоттю та щільною шкірочкою. У сорту Казка м'якоть плодів була соковита, щільна, злегка хрустка, а шкірочка – тонка. Мінімальний бал за консистенцією м'якоті отримали плоди сорту Рубінова рання (7,6 бали). Смакові якості плодів черешні оцінювали в балах комплексно за характером (співвідношенням кислоти і цукру) і індивідуальними відтінками смаку (наявність чи відсутність присмаку, чітко вираженим смаком або його відсутністю). Максимальний бал (9,0) за смаковими якостями отримали плоди черешні сортів Казка і Merchant. Плоди цих сортів відрізнялися гармонійним, приємним, ароматним кислувато-солодким смаком. Мінімальний бал за смаковими якостями отримав сорт Бігаро Бурлат (7,9 бали). За загальним сприйняттям якості плодів найвищий бал отримав сорт черешні Казка (9,0 бали), а найменший – Рубінова рання (7,7). У результаті комплексної оцінки плодів черешні за середнім значенням максимальний бал (9,0) отримав сорт Казка, а мінімальний (7,7) – сорти Рубінова рання і Merchant.

Максимальний бал (9,0) за комплексом дегустаційних показників отримав сорт черешні Казка. Експертами було відзначено зразки сорту Казка раннього строку з наступними сенсорними параметрами: плоди дуже великі, витягнуто-округлої форми, інтенсивне темно-червоного майже чорного забарвлення з соковитою щільною злегка хрусткою м'якоттю і тонкою шкірочкою, характеризуються гармонійним, приємним, ароматним кислувато-солодким смаком.

### Список використаних джерел

1. Narandžić T., Ljubojević M. Autochthonous Cherry Rootstock Germplasm in the Context of Sustainable Sweet Cherry Production. *Horticulturae*. 2023. Vol. 9(1). P. 37. <https://doi.org/10.3390/horticulturae9010037>.
2. Wu P., Jia C., Fan S., Sun Y. Principal component analysis and fuzzy comprehensive evaluation of fruit quality in cultivars of cherry. *Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering*. 2018. Vol. 34(17). P. 291–300. <https://doi.org/10.11975/j>.
3. Ates U., Ozturk B. Fruit quality characteristics of different sweet cherry (*Prunus avium* L.) cultivars grown in ordu province of Turkey. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*. 2022. Vol. 12. P. 168–177. <https://doi.org/10.31466/kfbd.1000507>.
4. Ivanova I., Serdyuk M., Malkina V., Tymoshchuk T., Shlieina L., Pokoptseva L., Zoria M., Taranenko H. The effects of weather factors on titrating acids accumulation in sweet cherry fruits. *Future of Food: Journal on Food, Agriculture and Society*. 2023. Vol. 11(1). P. 7–21. <https://doi.org/10.17170/kobra-202210056938>.
5. Paunović G., Hajder Đ., Korićanac A., Pašalić B. Preferences in sweet cherry fruits among consumers in Serbia and Bosnia and Herzegovina. *Horticultural Science (Prague)*. 2022. Vol. 49(4). P. 189–196. <https://doi.org/10.17221/8/2022-HORTSCI>.